

## Menu dégustation : 92 €

Proposé par le Chef Pascal CHARREYRAS,  
servi pour l'ensemble des convives (6 plats)

## Menu Saveurs et découverte : 75 €

Petite mise en bouche au goût du jour

\*\*\*\*\*

**Foie gras de canard du domaine de Limagne au Porto et cassis**  
et son pain au chorizo

\*\*\*\*\*

**Lieu jaune de ligne**, cèpes et coco de Paimpol, bouillon aux herbes

\*\*\*\*\*

**Pièce de bœuf Charolais**, paleron aux échalotes confites et girolles,  
os à moelle et saucisse de Morteau au trousseau

\*\*\*\*\*

**Chariot de fromages affinés**

\*\*\*\*\*

**Millefeuille citron**, éclat de meringue croquante et fraîcheur

## **Menu Terroir et Tradition : 47.50 €**

Petite mise en bouche au goût du jour.

\*\*\*\*\*

**Fricassée de morilles** façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage

\*\*\*\*\*

**Magret de canette** rôti aux épices douces et miel de safran,  
cromesquis de carottes pourpres

\*\*\*\*\*

**Chariot de fromages affinés + 6 €**

\*\*\*\*\*

**Poire fondante** à la vanille, crème chocolat et son sorbet

## **Menu Balade Gourmande : 34.5 €**

Petite mise en bouche au goût du jour

\*\*\*\*\*

**Pressé de pomme de terre** au jambon du Haut-Doubs,  
mesclun de salade à l'huile de noisette

\*\*\*\*\*

**Merlan cuit sur peau**, déclinaison de choux fleurs caramélisés

\*\*\*\*\*

**Baba aux rhum** et ananas rôti, crème glacée vanillée

## **Menu petit Gourmet : 17 €**

un plat, un dessert ( sur proposition du chef , jusqu'à 12 ans)

## Pour débiter votre repas

<b>Pressé de pomme de terre</b> au jambon du Haut-Doubs, mesclun de salade à l'huile de noisette	<b>24 €</b>
<b>Fricassée de morilles</b> façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage	<b>32 €</b>
<b>Foie gras de canard du domaine de Limagne au Porto et cassis</b> et son pain au chorizo	<b>33 €</b>

## La mer

<b>Merlan cuit sur peau</b> , déclinaison de choux fleur caramélisé	<b>28 €</b>
<b>Lieu jaune de ligne</b> , cèpes et coco de Paimpol, bouillon aux herbes	<b>36 €</b>
<b>Le Homard bleu</b> servi dans un bouillon de crustacés au safran	<b>65 €</b>

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Une carte avec des produits ou substances provoquant des allergies ou intolérances est à votre disposition

Toutes nos viandes sont d'origine française

**Nous préférons manquer d'un produit plutôt que de choisir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire**

## La Terre

<b>Risotto de petit épeautre</b> au savagnin et vieux comté	<b>25 €</b>
<b>Noix de veau</b> aux oignons, pomme de terre au lard Colonata	<b>33 €</b>
<b>Magret de canette</b> rôti au miel de safran et épices douces croustilles de carottes pourpres	<b>38 €</b>
<b>Pièce de bœuf Charolais</b> , paleron aux échalotes confites et girolles, os à moelle et saucisse de Morteau au trousseau	<b>44 €</b>
<b>Chariot de fromages affinés</b>	<b>16 €</b>

## Les desserts

**Merci de commander les desserts au début du repas**

<b>Millefeuille citron</b> , éclat de meringue croquante et fraîcheur	<b>15 €</b>
<b>Poire fondante</b> à la vanille, crème chocolat et son sorbet	<b>15 €</b>
<b>Baba aux rhum</b> et ananas rôti, crème glacée vanillée	<b>15 €</b>
<b>Salade d'agrumes</b> au miel, sabayon légèrement gratiné	<b>15 €</b>

**Restaurant fermé le lundi midi et mercredi toute la journée**

